

# Gulf Cooperation Council

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2199 (2011) (Arabic): PRESERVED TOMATO PRODUCTS SPICY TOMATO SAUCE (KETCHUP) (Draft Standard)

BLANK PAGE



# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
# STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

**GSO 5/FDS….. /2011**

## منتجات الطماطم المحفوظة : صلصة طماطم بالتوابل ( كاتشب)

## PRESERVED TOMATO PRODUCTS
## SPICY TOMATO SAUCE (KETCHUP)

**إعداد**

**اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية**

**هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.**

**تقديم**

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة( قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (      )، الذي عقد بتاريخ    /    /    هـ ، الموافق    /    /    م.

# منتجات الطماطم المحفوظة : صلصة طماطم بالتوابل ( كاتشب)

**تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة :**

**صفة الإصدار**

# منتجات الطماطم المحفوظة : صلصة طماطم بالتوابل ( كاتشب)

## ١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بمنتجات الطماطم المحفوظة ( صلصة الطمـاطم بالتوابل " الكاتشب " ).

## ٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

٢/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

٣/٢ GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

٤/٢ GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" .

٥/٢ GSO 381 "المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجـات الغذائية" .

٦/٢ GSO 382 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول " .

٧/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني" .

٨/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق تقدير بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الغذائية" .

٩/٢ GSO CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية".

١٠/٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

١١/٢ GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية" .

١٢/٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المـواد الغذائية ".

١٣/٢ GSO 1016" الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية ـ الجزء الأول " .

١٤/٢ GSO 1694 " القواعد العامة لصحة الغذاء ".

١٥/٢ GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

١٦/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة" .

١٧/٢ GSO 1863 " عبوات المواد الغذائية - الجـزء الثـاني: العبـوات البلاسـتيكية – اشتراطات عامة " .

١٨/٢ GSO 1287" طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .

١٩/٢ GSO 1299 " عصير الطماطم ".

## ٣- التعاريف

**كاتشب :**

صلصة الطماطم بالتوابل ( كاتشب الطماطم ) هو منتج محضر بتركيز العصير الناتج من ثمار الطماطم الناضجة السليمة النظيفة من صنف ليكوبرسيكم أسـيولنتم ب ميـل ***( Lycopersicum esculentum P. Mill)*** وأصناف أخرى مناسبة ذات اللون الأحمر أو المائـل للاحمـرار بعـد تصفيه العصير واستبعاد القشور والبذور وأي مواد أخرى صلبه أو خشنه في المنتج النهـائي والمضاف إليها واحد أو أكثر من المكونات المميزة لها وتشمل التوابل والثوم والبصل وعصير الليمون والخل ومنكهات الطعم الطبيعية والسكريات والمواد المكسبة للحموضـة ، المحفوظـة بوسائل طبيعية.

## ٤- المتطلبات

١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٢/٤ أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسـية الخليجيـة الواردة في بند (٢/٢) ،(١٤/٢) .

٣/٤ ألا تقل نسبة المواد الصلبة الكلية عن ٢٥ ٪ .

٤/٤ ألا يقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

٥/٤ ألا تزيد نسبة الحموضة على ٢،٣% ولا تقل عن ١% مقدرة كحمض خليك .

٦/٤ ألا يزيد الرقم الهيدروجيني PH على ٤،٤.

٧/٤ ألا تزيد نسب المواد المالئة ( مثل النشا) في المنتج النهائي على ٤% .

٨/٤ ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج على الحدود الموضحة فـي المواصـفة القياسـية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) و المواصفة القياسية الخليجية الـواردة فـي البنـد (٧/٢) .

٩/٤ ألا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على تلك الحدود الواردة في المواصفة القياسـية الخليجية بند (**٩/٢**) .

١٠/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على الحدود القصوى المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢).

١١/٤ أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث النكهة و الرائحة و اللون و القوام المميز للمنتج.

١٢/٤ أن يكون المنتج ذا قوام مناسب ومتجانس وخالياً من التكتلات .

١٣/٤ أن يكون المنتج خالياً من المواد الغريبة والشوائب وأية نكهات غير مرغوب فيها .

١٤/٤ أن يكون المنتج خالياً من المواد الملونة .

١٥/٤ مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٣/٢) يجب أن يكون المنتج :

١- خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد وسمومها .

٢- خالياً من الطفيليات

٣- خاليا من جراثيم الفطر وسمومها .

**٥-** المواد المسموح بإضافتها :

مع مراعاة ما ورد في المواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٣/٢) ، (٥/٢) (١٥/٢) يمكن إضافة أي من المواد التالية :

ملح الطعام – سكر (أو أي كربوهيدرات غذائية) – توابل – منكهات طعم طبيعية – بصل – ثوم – خل – عصير ليمون – مواد مكسبة للطعم والحموضة – أي إضافات غذائية أخرى مسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية.

## ٦- أخذ العينات

تـؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٨/٢)

## ٧- طرق الفحص والاختبار

١/٧ تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقـاً للبنـد (٦) لتحديـد مـدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٢/٧ يجرى تقدير بقايا المبيدات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة الواردة في البند (٨/٢) .

٣/٧ يجرى تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنـد (١٠/٢) .

٤/٧ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فـي بند (١٢/٢) .

## ٨- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٦/٢) وبند (١٧/٢) يجب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات صحية جديدة ، نظيفـة ، جافـة ، سـليمة مناسبة محكمة القفل ولم تستعمل من قبل وتحافظ على سلامة المنتج وجودته .

## ٩- البيانات الإيضاحية

مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) يجب أن يـذكر على العبوة :

١/٩ أسم الصنف ونوعه .

٢/٩ الشركة الصانعة وعنوانها وعلامتها التجارية إن وجدت .

٣/٩ الوزن الصافي عند التعبئة بالوحدات الدولية .

٤/٩ المواد الصلبة الكلية .

٥/٩ قائمة المكونات والمواد المضافة للمنتج .

٦/٩ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بنـد (٤/٢) .

## ١٠- النقل والتخزين

١/١٠ يجب أن يتم النقل بواسطة وسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف من والفساد .

٢/١٠ يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحـرارة والرطوبـة والتلوث.

# المصطلحات الفنيـــة

| | |
|---|---|
| Spicy tomato sauce (ketchup) | صلصة طماطم بالتوابل (الكاتشب) |
| tomato concentrated | مركز طماطم |
| ripened | ناضجة |
| *Lycopersicum esculentum P. Mill* | ليكوبرسيكم أسيولنتم ب ميل |
| reddish | مائل للاحمرار |

# المراجع

المواصفات القياسية المصرية

1. المواصفة القياسية المصرية م . ق . م ١٣٢-٣ / ٢٠٠٥ منتجات الطماطم المحفوظـة الجزء الثالث : صلصة طماطم بالتوابل ( كاتشب ) .
2. المواصفة القياسية السورية م . ق . س ١٩٩٦/٣١٧ صلصة البندورة (كتشب)